ASCHERI

Verduno Pelaverga

Il Gusto della Solidarietà

Un vino raro ed unico

Il Gusto della Solidarietà è un progetto di "contaminazione" tra il mondo profit e quello non-profit, basato sul principio della donazione e sulla moltiplicazione dei suoi effetti.

È stato fondato nel 2004, prima di tutto come un luogo dove a coloro che sono coinvolti nel mondo degli affari e alle aziende in particolare viene data la possibilità di fare volontariato, mettendo tutto ciò che sanno, o addirittura i propri prodotti, a disposizione delle persone meno fortunate. Le aziende donano articoli di abbigliamento, accessori e articoli per la casa e da regalo, prodotti enogastronomici, beni che possono essere sia destinati direttamente per progetti di solidarietà oppure possono essere raccolti in uno spazio di vendita al pubblico, istituito e organizzato dai volontari di Torino.
Il 10% di questo vino speciale, prodotto con un vitigno molto raro chiamato Pelaverga è donato da Ascheri a questo progetto.
Anche l'etichetta è speciale in quanto è stata creata con il logo ed i colori di questo progetto.

Vitigno: 100% Pelaverga
Periodo normale di vendemmia: 1/10 ottobre
Durata normale della fermentazione: 8 giorni circa, a 26°C

Caratteristiche:
colore rosso scarico non molto intenso
bouquet elegante, di piccoli frutti e fiori. Speziato con note vellutate di pepe nero
sapore delicato, morbido e piacevolmente armonico. Di facile beva
vino gradevole, di grande equilibrio e tipicità

Servire a: 12°/14°C

Abbinamenti: si accompagna bene con gli antipasti e le carni rosse allo spiedo ed alla griglia. Vino da tutto pasto. Si può bere anche fresco e si accompagna bene con i pesci di acqua dolce

Evoluzione: 3/5 anni se conservato in luogo fresco e buio

Confezioni e formati

FORMATI DISPONIBILI: 0,75 Lt

Cantine Ascheri Giacomo
Via G. Piumati, 23 – 12042 Bra (Cn) • Ph + 39.0172.412394 • Fax + 39.0172.432021
ascheri@ascherivini.it • www.ascherivini.it